SHARP®

電子レンジ 家庭用

取扱説明書

形名

RE-TS1

もくじ

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。

この取扱説明書(保証書付)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

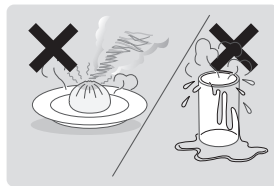
- **ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。**
- この取扱説明書(保証書付)は、いつでも見ることができる所に必ず保存してください。

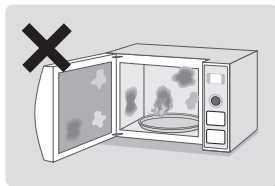
※業務用として、使用しないでください。

こんな使いかたは危険です 2ページ

卵の加熱

破裂・やけど

必要以上の加熱

発火・発煙・やけど

汚れたままの加熱

発火・発煙

製品登録のお願い

オンラインでの各種サポートサービスをご利用いただくために、〈SHARP i CLUB〉でご愛用製品の登録をお願いいたします。(登録無料)

http://iclub.sharp.co.jp/m/

スマートフォンや携帯電話はこちらから

安全上のご注意（1） 必ずお守りください

人への危害、財産への損害を防ぐため、お守りいただくことを説明しています。

■誤った使いかたで生じる内容を、
次のように区分して説明しています。

⚠危険	「死亡または重傷を負うおそれが高い」内容。
⚠警告	「死亡または重傷を負うおそれがある」内容。
⚠注意	「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容。

■お守りいただく内容の種類を
次の図記号で説明しています。

⊘	してはいけないこと。
❗	しなければいけないこと。

⚠ 危険 感電や火災などの事故や大けがを防ぐために

高圧部品に触らない

吸排気口や穴などに、ピンや針金などの金属物や異物を入れない
(感電・けが・故障の原因)

自分で絶対に分解・修理・改造をしない (感電・火災・けがの原因)
万一、異物が入った場合や修理は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。23ページ

⚠ 警告 感電や漏電、発火などによる事故やけがを防ぐために

電源プラグやコードについて

電源プラグやコードは、乱暴に扱わない
- **ゆるんだコンセントは使わない**
- **傷んだ電源プラグやコードは使わない**
- **傷付けたり、変形させせない**
  (加工する・高温部[排気口]に近付ける・無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込むなどすると、コードが破損し、火災・感電・ショートの原因)

⊘ **ぬれた手で抜き差ししない**
(感電・けがの原因)

定格周波数以外では使わない
(火災・感電の原因)
転居されるときは 20ページ

定期的に電源プラグに付いたほこりを乾いた布で拭き取る
(ほこりがたまると、火災の原因)

❗ **定格15A以上・交流100Vの専用コンセントを単独で使う**
(他の器具と併用した分岐コンセント[延長コード]を使うと異常発熱し、発火・感電の原因)

電源プラグは、根元まで確実に差し込む (発火の原因)

お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、冷めてからおこなう (感電・やけど・けがの原因)

アースを確実に取り付ける
(故障や漏電のときに、感電のおそれ)
水気や湿気の多い所に設置する場合や、アース端子がない場合は、お買いあげの販売店に相談して、**必ずアース工事をしてください。**

アースの取り付けについて 5ページ

警 告 感電や漏電、発火などによる事故やけがを防ぐために

加熱するときは

卵(ゆで卵やうずら卵含む)など、膜や殻付きのものは加熱しない
(破裂、やけどの原因)

- おでんの卵、目玉焼きなどは、**爆発し、大変危険です**

※卵をレンジ加熱するときは、必ず溶きほぐしてください。

- 膜(いかなど)や殻付き(クリなど)のものは、切れ目や割れ目を入れる

衝撃で食器や丸皿が割れることがあります

食品を加熱しすぎない
発煙・発火のおそれがありますので、様子を見ながら加熱します。
手動加熱表(目安時間) 16 ページ

特に注意する食品

- **少量のもの**
- **水分の少ないもの**：パン、焼きいもなど
- **高温になりやすいもの**：あんまんなど
- **油が付いたもの**：バター付きパン、フライものなど
- **油脂分の多いもの**：牛乳、生クリームなど

飲み物を加熱しすぎない
加熱をしすぎると、**突然の沸騰により飛び散り・やけど**のおそれがあります。

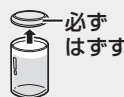
自動のあたため加熱は使わない

- **水・酒・コーヒー・牛乳(豆乳)は、突然沸騰して飛び散り(突沸)、やけどをすることがあります**
- **自動加熱を使うときは、必ず専用の加熱方法で** 12 ページ
- **低めの広口容器を使う**
- **加熱前・加熱後にかき混ぜる**

牛乳

加熱をしすぎたとき
そのまま1～2分程度庫内で冷ましてから取り出してください。

ビン・密封容器のフタや栓をはずす

- **加熱のしすぎになり破裂します**
(容器が破裂して、やけどやけがの原因)

ベビーフードやミルク、介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する (やけどのおそれ)

使用するとき

熱に弱いものを近付けない

- **たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなどの敷物の上や、カーテンなどの燃えやすいものの近くに置かない**
(変形・変色・反りの原因)
- **スプレー缶を近付けない**
(引火や破裂の原因)

子供だけで使わせない

- **幼児の手の届く所で使わない**
(感電・やけど・けがの原因)

異常・故障時には

直ちに使用を中止する

- **すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する**
(発煙・発火・感電・けがのおそれ)
  - 電源プラグやコードが異常に熱くなる。
  - 自動的に切れないときがある。
  - コゲ臭いにおいがしたり、異常な音や振動がする。
  - スタート操作しても加熱しない。
  - ドアに著しいガタがある。
  - 触れるとピリピリと電気を感じる。
  - ドアや庫内に著しい変形がある。
  - その他の異常や故障がある。

安全上のご注意(2)

⚠ 注 意 発火や発煙によるやけどやけがを防ぐために

電源プラグについて

電源プラグを抜くときは、コードを持って引き抜かない
(断線やスパークして、発火の原因)

プラグを抜く

長期間使用しないときは、電源プラグを抜く
(絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因)

加熱前に確認する

金属類やアルミホイルなどを使用して、加熱しない
レトルト食品・金串・アルミケース・アルミテープなどを加熱しない。
※本書では、使いかたを限定して、アルミホイルを使用することがあります。記載通りにお使いください。

使える容器を確認する 8ページ

鮮度保持剤(脱酸素剤)を入れたまま、加熱しない
(火花が出て製品を傷めたり、食品の発煙・発火の原因)

調理以外に使わない カラ(食品なし)の状態で加熱しない
- **庫内を収納庫として使わない**
  (過熱・異常動作して、発火の原因)

加熱中や加熱後は

接触禁止

高温部分に触らない
- **加熱中や加熱後しばらくは、丸皿・ドア・キャビネット・庫内・排気口・付属品・容器などに触らない**
  (やけどの原因)

※食品や付属品の出し入れは、乾いたミトンなどをご使用ください。

ラップをはずすときは、注意する
蒸気が一気に出て、やけどをすることがあるので、ゆっくりはずします。

調理後の庫内やドアに水をかけない
- **丸皿に衝撃を加えたり、急冷したり、使用中のドアにも水をかけない**
  (割れるおそれ)

庫内やドアに油・食品カス・煮汁を付けたままで放置したり、加熱したりしない (発火・発煙・さびの原因)
お手入れする 18ページ

庫内の食品が燃え出したときは、ドアを開けない
ドアを開けると酸素が入り、勢いよく燃えます
- **次の処置をしてください**
  1. ドアを閉めたまま、[とりけし]を押す。
  2. 電源プラグを抜く。
  3. 本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
- **鎮火しない場合は、水か消火器で消火する**
- **そのまま使用せずに、必ず販売店に点検を依頼してください**

ドアは

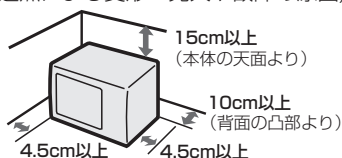
ドアを傷めない、物を挟まない
- **庫内やドアに物をぶつけたり、ドアに物を挟んだまま使わない**
  (電波漏れやドアガラスが割れるおそれ)

ドアやハンドルに無理な力を加えない
(本体が倒れて、けがをしたり、電波漏れの原因)

設置について

丈夫で安定した水平な場所に置く　(騒音や振動、ガタ付きの原因)

- **製品が転倒・落下した場合は、外部に損傷がなくても使用せず、点検を依頼する**
  (感電・電波漏れの原因)
  落下・転倒防止用金具「品番RK-TB1」(別売) 希望小売価格945円(税抜価格900円)工事費別
  ※金具取付け面(製品後方)と壁面との間は、18cm以上のスペースが空きます。

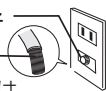
本体天面・壁との間は、下図の離隔距離以上の空間を設ける
(過熱による変形・発火や故障の原因)

左記の記載寸法を離しても、排気に調理中の油や湯気が混じり、排気口付近の壁が汚れたりすることがあります。
壁の汚れが気になる場合は、壁面にアルミホイルなどを貼ることをおすすめします。
製品に貼らない

- **窓ガラスがある場合は、排気口** (6 ページ) **と20cm以上離す**
  (それでも温度差によって割れる場合あり)
- **電源プラグやコードを製品で壁などに挟み込まないようにする**
  (火災・感電・ショートの原因)

吸気口・排気口 (6 ページ) **をふさがない**　(過熱による発火や故障のおそれ)
蒸気や水のかかる所や火気の近くで使わない　(感電・漏電の原因)
製品の上に物を置かない

アースの取り付けについて

- **アース端子付きコンセントがある場合**
  アース線の先端をはずし、アース端子に確実に固定します。

  アース線の長さが足りないときは、市販の導体径1.25mm²以上のものをご使用ください。

- **アース端子付きコンセントがない場合**
  お買いあげの販売店にご相談いただき、アース工事※をおこなってください。
  ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線には絶対に接続しないでください。

次のような場所で使用する場合は、アース工事※が法律で義務付けられています。

- **水気のある場所：**八百屋・魚屋の洗い場など水を扱う所、水滴の飛び散る所、地下室など結露が起きやすい所。**漏電しゃ断器の取り付けも義務付けられています。**
- **湿気の多い場所：**飲食店の厨房、土間·コンクリート床、 酒·しょうゆなどの醸造·貯蔵所

※アース工事…電気工事士の有資格者によるD種接地工事。(本体価格に工事費は含まれていません)

お願い

- **テレビ、ラジオから4m以上離す。**(雑音や画像が乱れる原因)
- **製品の近くでは無線LAN機器の通信性能が低下することがあります。**
  無線LAN機器の取扱説明書などをお読みのうえ、ご使用ください。

各部のなまえ・付属品

庫 内・付属品

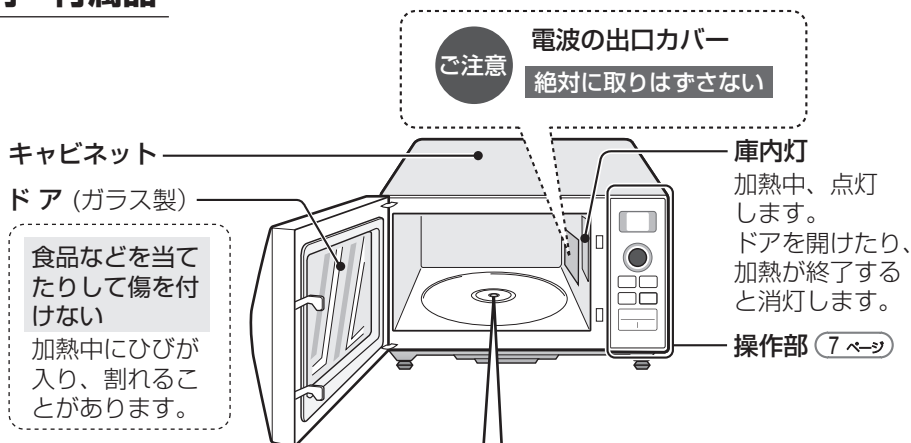
ご注意 **電波の出口カバー**
絶対に取りはずさない

キャビネット

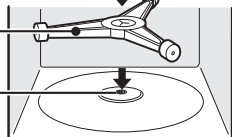
ド ア(ガラス製)

食品などを当てたりして傷を付けない
加熱中にひびが入り、割れることがあります。

庫内灯
加熱中、点灯します。
ドアを開けたり、加熱が終了すると消灯します。

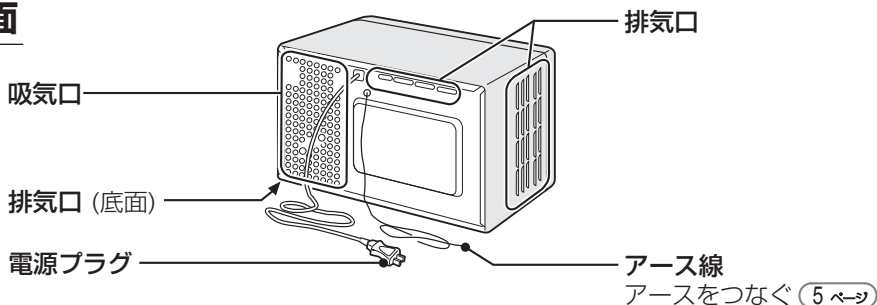
操作部 7 ページ

付属品

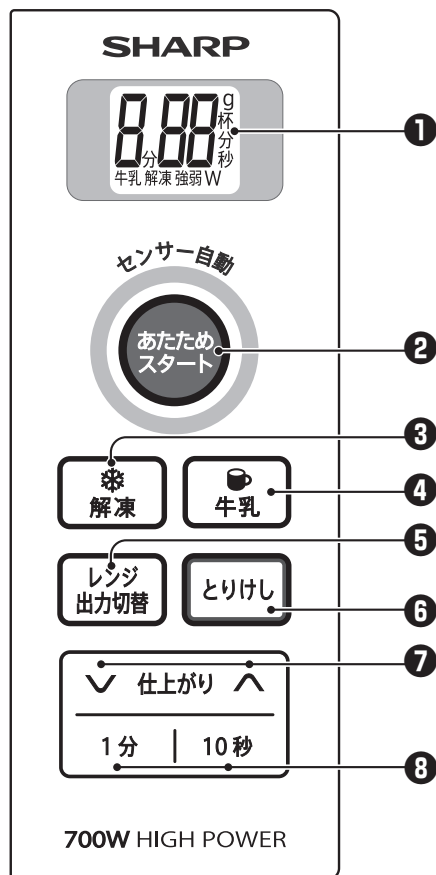
丸皿と回転ローラーをいつもセットして使います

- **丸皿**(ガラス製)
- **回転ローラー**

回転軸穴

- **取扱説明書(保証書付)**
  当商品は日本国内向けであり、日本語以外の取扱説明書はありません。
  This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

※付属品を使用中に破損したり、紛失したときは、お買いあげの販売店へご依頼ください。(有料)

背 面

操作部

※機種により操作部のデザインなどが多少異なることがあります。

❶ **表示部** 説明のためすべてを表示しています。
バックライトは点灯しません。
加熱時間・加熱の種類などを表示します。
※10分を超えるときは、「秒」を表示しません。

❷ 自動でレンジ加熱するときに。(10ページ)
また、他の加熱のスタートキーとして使います。

❸ 肉や魚を解凍するときに。(自動) (13ページ)

❹ 牛乳など飲み物をあたためるときに。(自動) (12ページ)

❺ **手動 [レンジ] キー**
ご自分で出力(W数)を合わせるときに。(14ページ)

❻ 途中で加熱をやめるときや、操作をやり直すときに。
(加熱中に一時停止するときは、ドアを開けます。再スタートはドアを閉め、[スタート] を押します)

❼ **仕上がりキー**
自動加熱の仕上がり調節に。(10ページ)
[^] (強め)を押すと「強」を表示。
[v] (弱め)を押すと「弱」を表示。

❽ **時間合わせキー**
手動 [レンジ] の時間合わせに。(14ページ)

■調理のときのお願い

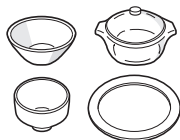
- **レトルト食品や缶詰は、容器に移し替える**
  アルミなど金属製の容器は、火花が出て製品を傷めます。
- **金串などの金属類は、絶対に使用しない**
  火花が出て、製品を傷めます。
- **加熱が足りないときは、手動 [レンジ] を使う**
  様子を見ながら加熱を追加してください。
  自動加熱を使うと、食品が焦げたり、発火することがあります。
- **丸皿はガラス製のため、取り扱いに注意する**
  落下すると破損やけがの原因になります。

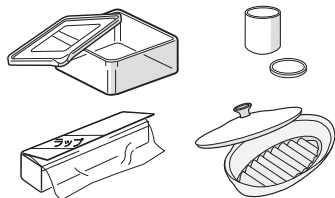
■取り出し忘れお知らせ音について

- 加熱終了後、ドアの開閉がないと、1分おきに3回お知らせ音が鳴ります。

使える容器・使えない容器

○ 使えます

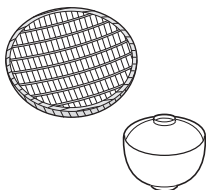
**耐熱性のある
ガラス容器、
陶器・磁器**

- ただし、急熱・急冷すると割れることがあります。
- 色絵やひび、金・銀模様のある器は傷めたり、火花が出るので使えません。

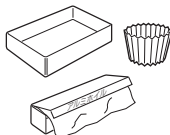
**耐熱性140℃以上の
プラスチック容器・
シリコン容器・ラップ**
電子レンジ加熱用の表示があるもの

- ただし、砂糖や油分の多い料理は、高温になり、変形したり、溶けたりするため使えません。
- フタ付き容器(密閉容器など)を使うときは、**必ずフタをはずして加熱してください。**
  センサーが蒸気(湯気)を検知できずに加熱のしすぎで発煙・発火、突然沸騰(汁物)の原因になります。
- 時間をかけすぎると変形や溶けることがあります。
- 容器本体は耐熱性であっても、フタは熱に弱いものがあるのでご注意ください。

× 使えません

**耐熱性のない
ガラス容器**

- 強化ガラス・カットガラス・クリスタルガラスなども使えません。

**漆器、
竹・木・
紙製品**

- 塗りがはげたり、ひび割れたり、燃えたりします。
- キッチンペーパー、天ぷら敷紙などは、本書に記載している使いかたであれば、使えます。
- 耐熱加工されているクッキングシートなどは、パッケージに記載の使いかたであれば使えます。

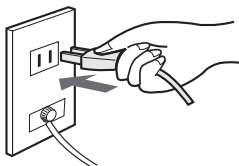
**アルミ・
ステンレス・
ホーローなど
の金属容器、
アルミホイル**

- 火花が出て、製品を傷めます。
- アルミホイルは、本書に記載している使いかたであれば、使えます。(酒のかん・解凍)

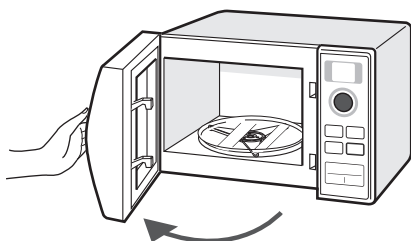
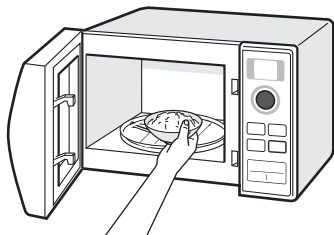
**耐熱140℃未満の
プラスチック容器
(発泡トレーなど)**

- スチロール、ポリエチレン、メラミン(幼児用食器など)、フェノール、ユリアは、電波で変質します。

お願い 上記以外の容器をご使用になる場合は、容器の販売元または製造メーカーにお問い合わせください。

電源を入れる

1 電源プラグを差し込む

- 分岐コンセントを使わず単独でご使用ください。(2ページ)
- 電源プラグを差し込むだけでは、電源は入りません。(安全設計)

2 ドアを開ける
(電源が入り「0」が点灯します)

3 食品を入れる

4 ドアを閉めて、3分以内に操作する

- ドアを閉めたあと何も操作しないと、約3分後に「0」表示が消え、電源が切れます。

■操作のしかた

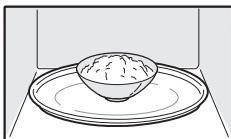
- 自動 [あたため] (ごはんなど)(10ページ)
- 飲み物(酒・牛乳など)(12ページ)
- 解凍(肉や魚など)(13ページ)
- 手動 [レンジ] (冷凍食品など)(14ページ)
- 野菜をゆでる(じゃがいも・ほうれん草など)(15ページ)
- 食品ごとの手動あたためのめやす(16~17ページ)

あたためる(センサー自動)

自 動

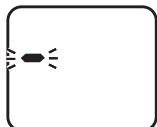
警告

- 卵(殻付き卵・ゆで卵・おでんの卵・うずら卵など)を加熱しない
  (爆発し、大変危険)
- あんまん・パン・焼きいも、水分の少ないもの、少量のものには使わない
  (発煙・発火の原因)
- 自動 あたため で飲み物をあたためない (沸騰の原因)
  牛乳 で加熱します。(12ページ)

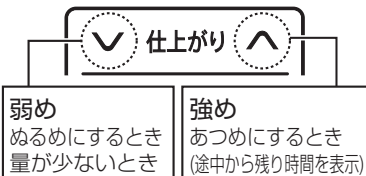
準備 食品を中央に置く

量が多いときは
2つに分ける。

冷凍ごはんはラップを
したまま皿にのせる。

- センサー自動 あたため の加熱方法は、食品から出る蒸気(湯気)の量をセンサーが検知して、加熱が自動的に終了するしくみです。そのため、**容器や皿にラップをしっかりかぶせたり、フタ付き容器(密閉容器など)のフタをして加熱をしないでください。**(加熱のしすぎで発煙・発火・突然沸騰の原因)
  ラップをするときは、ゆとりをもたせて軽くかぶせてください。
- 加熱時間や出力(W数)を合わせるときは、レンジ を使います。(14ページ)

1 ドアを閉めて

進行状態を点滅表示
(3つ点灯すると終了間近)

- 仕上がりを調節するときは
  スタート後30秒以内に仕上がりキーを押します。

弱め	強め
ぬるめにするとき 量が少ないとき	あつめにするとき (途中から残り時間を表示)

- **食品の状態に合わせて、必ず仕上がりキーを押すものがあります。**(11ページ)
- 途中で混ぜるときは、ドアを開けると一時停止します。
  再スタートは、ドアを閉めて スタート を押します。

加熱

加熱終了

食品を取り出す

- ラップをしていた場合は、やけどに気を付けながらすぐにはずします。(食品・容器の変形を防ぐため)
- ドアを閉めると約3分後に「0」表示が消え、電源が切れます。

- **ラップをするもの**　：冷凍ごはん、蒸し物などしっとり仕上げたい場合に。
- **ラップをしないもの**：ごはん物(常温・冷蔵)、揚げ物、炒め物など水分を飛ばしぎみにしたい場合に。

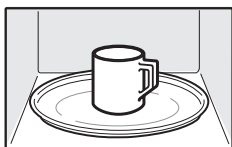
表中の○はラップをします。

(mL＝cc)

食品	分量	状態	ラップ	仕上がりキー	コツ
ごはん	1～4杯 (1杯150g)	常温･冷蔵	—	—	固めのときは、霧吹きなどで水を振りかける。
冷凍ごはん	1～2個 (1個100～150g)	冷凍	○	—	厚みが3cm以内になるよう、平らに冷凍したものを使う。 必ず皿にのせる。
蒸し物 **(シュウマイ)**	5～12個 (160g)	常温･冷蔵	○	—	両面に水を振りかける。
		冷凍	○	—	
焼き物 **(ハンバーグ)**	1～4個 (1個80g)	常温･冷蔵	—	⌃強め	乾いていれば、あらかじめサラダ油をぬる。
		冷凍	○		加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。
カレー・ **シチュー**	200～400g	常温･冷蔵	○	—	冷凍のときは、浅い容器に入れる。 残り時間が出ると取り出してかき混ぜ、スタートを押して加熱し、加熱後、かき混ぜる。
	100～400g	冷凍	○	⌃強め	
煮物	100～400g	常温･冷蔵	—	—	煮魚など身がはじけるおそれのあるものはラップをする。
揚げ物 **(天ぷら)**	100～400g	常温･冷蔵	—	—	皿にキッチンペーパーや天ぷら敷紙を敷き、重ならないよう並べる。 いかは、はじけるので レンジ 200Wで控えめに加熱する。(14ページ)
汁物(みそ汁)	1～2杯 (1杯150mL)	常温･冷蔵	—	⌃強め	加熱後、かき混ぜる。
ピラフ	100～400g	常温･冷蔵	—	—	加熱後、混ぜる。
	100～300g	冷凍	○	⌃強め	あらかじめよくほぐしておく。
焼きそば	100～200g	常温･冷蔵	—	—	加熱後、混ぜる。
里いも･かぼちゃ	100～400g	冷凍	○	—	—
ミックスベジタブル	100～300g	冷凍	○	—	ご注意 ●少量で加熱しすぎると発煙・発火・火花のおそれ (17ページ)

※手動で加熱するときの目安時間(16ページ)

飲み物をあたためる(牛乳や酒)　自動

準備 **ラップをせずに中央に置く**(1杯のとき)

2杯以上のときは同一円周上に並べる。

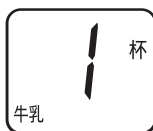
2杯のとき

3杯のとき

4杯のとき

- 1杯あたりの基準分量を守ってください。
  牛乳：200mL、コーヒー：150mL、酒：180mL　(mL＝cc)
- 容器は、基準分量を入れて8分目ぐらいになるものを使います。
  とっくり：酒の量がくびれているところより上にくるときは、細い部分にアルミホイルを巻きます。
  コップ：低めの広口容器に入れます。
- 加熱前、加熱後に必ずかき混ぜます。

アルミホイル

1 ドアを閉めて、杯数を合わせる

- 押すごとに杯数表示が変わります。
  →**1杯**→2杯→3杯→4杯

2

- 酒のかんは、
  スタート後30秒以内に仕上がりキー
  ⌄(弱め)を押す　「弱」点灯

加熱

加熱終了

食品を取り出す

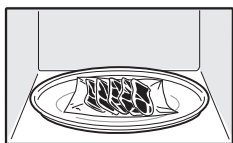
- 加熱しすぎたときは、
  1〜2分程度庫内で冷ましてから取り出してください。

ご注意

- **酒のかんでアルミホイルを使うときは、庫内壁面やドアに触れないようにしてください。**火花が出たり、ドアガラスが割れることがあります。
- **ビンに入っているものは、必ず容器に移し替えてください。**ふき出します。
- **基準分量より少ないときは、[レンジ] 700Wで、様子を見ながらあたためてください。**自動[あたため]で加熱すると、沸騰することがあり危険です。

解凍する(肉や魚)

自動

準備 ラップを敷いて中央に置く(食器は使わない)

冷凍ごはんを解凍しながら
あたためるときは
自動 あたため を使います。
10ページ

- 一度に解凍できる分量は100g～500gまで。
- 解凍する直前まで、冷凍室に入れておいた食品を使います。
  溶けかけているときは、様子を見ながら レンジ 200Wで解凍します。
- 変色や煮えを防ぐために、身の細い部分や薄い部分には、
  アルミホイルを巻きます。
  アルミホイルが庫内壁面やドアに触れないようにしてください。
  火花が出たり、ドアガラスが割れることがあります。

1 ドアを閉めて、重量を合わせる

- 押すごとに重量表示が変わります。
  →**100g**→200g→300g→400g→500g─┘

2

- 仕上がりを調節するときは、
  スタート後30秒以内に仕上がりキーを押す
  - ・かたまり肉は ∧(強め)を押す 「強」点灯
  - ・魚は ∨(弱め)を押す 「弱」点灯

加熱

加熱終了

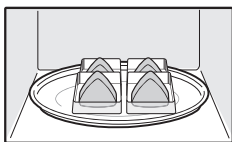
食品を取り出す

■上手に解凍するための冷凍方法

- バランなどの飾りや敷物・調味料入りの小袋は取り除く。
- 新鮮なものを、薄く、平たく整え、必ず空気を抜き、ラップなどで密封する。
- 1回分(200～300g)ずつに分ける。(厚さ3cm以内で)
- 野菜は固めにゆで、水分をよくきって冷凍する。
  解凍するときは自動 あたため で加熱します。10ページ

あたためる(手動レンジ)

手 動

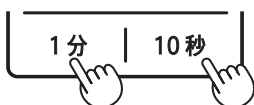
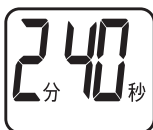
準備 食品を中央に置く

ラップの有無や出力(W数)、加熱時間、置きかたは、パッケージの記載内容や手動加熱表を参考に。
(16~17ページ)

焼きおにぎり

1 ドアを閉めて、出力(W数)を合わせる (例：600Wのとき)

2度押す

● 押すごとに出力(W数)が切り替わります。
→700W→600W→500W→200W

2 時間を合わせる (例：2分40秒のとき)

1分 を2度、10秒 を4度押す

設定範囲
● 700W：15分まで
● 600W：15分まで
● 500W：20分まで
● 200W：30分まで
・10分まで10秒単位
・30分まで1分単位

3

● 加熱中に レンジ を押すと、出力(W数)の確認ができます。

加熱

加熱終了

食品を取り出す

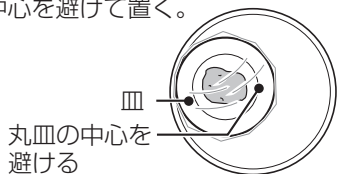
加熱を続けておこなうと、「弱」を表示することがあります。
(製品を保護するために設定よりも出力が下がります)

野菜をゆでる

手動

ポイント
- **材料の大きさはそろえます。**
- **耐熱性の容器や皿にのせ、必ずラップをして加熱します。**
- **水気を残して加熱します。**(食品の乾燥や脱水を防ぐため)
- **アクの強い野菜は、加熱前や後にアク抜きをします。**
- **加熱時間をひかえめに合わせて、様子を見ながら加熱します。**
- **とくに、根菜類(さつまいもなど)は加熱しすぎないでください。**
  加熱しすぎると水分がなくなり発煙・発火のおそれがあります。

根菜類　(例：じゃがいも)

1
- 丸ごと加熱するときは、耐熱性の皿にのせてラップをし、丸皿の中心を避けて置く。

- 切って加熱するときは、大きさをそろえて切り、耐熱容器に入れラップをする。

2 1個(150ｇ)のとき
レンジ 700Wで、**約3分**に合わせ、
スタート を押す。

3 加熱後ラップをしたまま2～3分蒸らし、熱いうちに皮をむく。

葉菜類　(例：ほうれん草)

1
- 太い根には十文字の切りこみを入れる。
- 葉と茎を交互に重ねてラップに包み、皿にのせる。

- 量が多いとき(300g以上)は同量ずつ２つに分ける。

2 200ｇのとき
レンジ 700Wで、**約2分**に合わせ、
スタート を押す。

3 加熱後アク抜きと色止めのため、すぐに水に取る。

その他の野菜のゆでかたは手動加熱表を参考に。17ページ

- **少量の根菜**(冷凍ミックスベジタブルなど)**をゆでるときは、大きめの容器**に**野菜が浸かるぐらいの水を入れ、ラップをして**レンジ **700W**で加熱してください。 ※にんじん50g(水25mL)のとき **約1分30秒**
- **加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり落ちる場合がありますが、食品から出た水分(水蒸気)であり、故障ではありません。**

手動加熱表 ご自分で時間を合わせて、加熱するときに

- **(天ぷら・フライ)**「いか」は、はじけてやけどのおそれあり。
- **(牛乳・酒)** 加熱しすぎると突然沸騰し、やけどのおそれあり。
- **(あんまん・まんじゅう)**「あん」が高温になりやすく、発煙のおそれあり。
- **(根菜類)**「さつまいも」など水分が少なくなり、発煙・発火のおそれあり。
- **(パン・水分の少ないもの・少量のもの)** 加熱をしすぎると、発煙・発火のおそれあり。

- レンジ 700Wで加熱します。(14 ページ)

常温・冷蔵のものをあたためるとき

(mL＝cc)

食品名	ラップ	分 量	目安時間	コツとポイント
ごはん	—	1杯(150g)	約1分	固めのときは、霧吹きなどで水を振りかける。
ハンバーグ	—	1個(80g)	約40秒	—
焼きとり	—	6本(100g)	約40秒	—
天ぷら・フライ ご注意	—	1人分(200g)	約1分	皿にキッチンペーパーや天ぷら敷紙を敷き、重ならないように並べる。 ※いかは、はじけるのでひかえめに加熱する。
焼きそば スパゲッティ	—	1人分(200g)	約1分	パサついているときは、サラダ油かバターを少し混ぜる。加熱後、混ぜる。
お弁当	—	1人分(400g)	約1分30秒	包装しているラップやフタを必ずはずす。しょうゆ・ソースなどが入った容器・袋・ゆで卵・アルミケースは、取り出しておく。(破裂や発煙・発火のおそれあり) 中身によって出来上がり具合が異なるため、様子を見ながら加熱する。
おにぎり	—	1個(80g)	約20秒	—
まんじゅう ご注意	—	1個(50g)	約10秒	あんが熱くなるのでひかえめに加熱する。
肉まん・ あんまん ご注意	○	1個(120g)	約50秒	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつ**ゆとりをもたせてラップに包む。**
汁物(みそ汁)	—	1杯(150g)	約1分20秒	—
煮物	—	1人分(200g)	約1分20秒	煮魚など身がはじけるおそれのあるものはラップをする。
カレー・ シチュー	○	1人分(200g)	約1分30秒	加熱後、かき混ぜる。
どんぶり物	○	1わん(350g)	約2分	様子を見ながら加熱する。
牛乳(冷蔵) ご注意	—	1杯(200mL)	約1分	加熱前、加熱後も必ずかき混ぜる。
酒(常温)	—	1本(180mL)	約40秒	
ロールパンのあたため ご注意	—	2個(80g)	約20秒	時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱する。

記載の加熱時間は、目安時間として参考にしてください。
分量が2倍になると加熱時間は、2倍弱程度ですが、食品の種類・加熱前の温度などにより仕上がりが異なります。様子を見ながら加熱してください。

- **ラップをするもの**：冷凍ごはん、蒸し物などしっとり仕上げたい場合に。
- **ラップをしないもの**：ごはん物(常温・冷蔵)、揚げ物、炒め物など水分を飛ばしぎみにしたい場合に。

表中の○はラップをします。

冷凍のものをあたためるとき

食品名	ラップ	分量	目安時間	コツとポイント
フライ	―	3個(75g)	約1分	皿に並べる。
ごはん	○	1人分(150g)	約2分	厚みが3cm以内になるよう、平らに冷凍したものを使う。必ず皿にのせる。
ハンバーグ	○	1個(80g)	約1分40秒	加熱後、ラップをしたまま2～3分蒸らす。
まんじゅう ご注意	○	1個(50g)	約20秒	あんが熱くなるのでひかえめに加熱する。
肉まん・あんまん ご注意	○	1個(120g)	約1分30秒	底の紙を取ってサッと水にくぐらせ、1個ずつ**ゆとりをもたせてラップに包む。**
ミックスベジタブル	○	100g	約2分	少量加熱は、火花が出ることがありますのでご注意ください。
里いも・かぼちゃ	○	500g	約8分	―
シュウマイ	○	1袋(160g)	約3分	両面に水を振りかける。
ピラフ	○	1人分(200g)	約4分	あらかじめ、ほぐしておく。

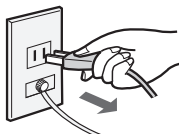
野菜をゆでるとき

素材名		ラップ	分量	目安時間	コツとポイント
根菜	じゃがいも さつまいも ご注意	○	150g	約3分	1個を丸ごと加熱するときは、丸皿の中央を避けて置く。15ページ
	にんじん ご注意	○	200g	約6分	用途に合わせて切り、あらかじめひたひたの水を加えておく。
	だいこん ご注意	○	200g	約4分	大きさをそろえる。
葉菜・花果菜	キャベツ・白菜	○	200g	約2分30秒	太い芯はあらかじめ、そいでおく。
	ほうれん草	○	200g	約2分	葉と茎を交互に重ねてラップに包む。15ページ
	カリフラワー ブロッコリー	○	200g	約2分30秒	小房に分け、あらかじめ食塩水につけてアク抜きをする。
	グリーンアスパラガス	○	200g	約2分30秒	根元のかたい皮を取り、あらかじめ軽く塩でもんでおく。

お手入れする

汚れたら、すぐに！こまめに！
が上手なお手入れのポイント

本体（内側・外側）

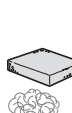
1 **電源プラグを抜く**
製品が冷めてからお手入れをしてください。
(やけど、けがの原因)

2 **固く絞ったふきんで水拭きをする**
汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用合成洗剤(中性)を使い、
最後に水拭きをします。

中性洗剤

次のものは使わない
(塗装のはがれ・傷付き・変色・内部に液が浸透し、故障の原因)

シンナー
ベンジン
アルコール

オーブンクリーナー
粉末クレンザー
漂白剤

住宅用・家具用・
換気扇用合成洗剤
酸性・アルカリ性洗剤

スプレー式洗剤
金属タワシ
硬めのスポンジ

操作部
ご注意
- スプレー式の洗剤を直接かけたり、水分を多く含んだ布で拭かない。
(液が浸透し、故障の原因)

電波の出口カバー
絶対に取りはずさない
破損しないようやさしく水拭きする。
ご注意
- 食品カスがついたまま使用しない
(発煙・発火の原因)

庫内・底面・回転軸穴部分・ドアの内側
ご注意
- 食品カスや飛び汁などを穴やすきまに残さない
(発煙・発火の原因)

吸気口・排気口
ほこりを拭き取る
(換気できずに故障のおそれ)

付属品 (丸皿・回転ローラー)

傷が付かないようにやわらかいスポンジで洗い、よく乾燥させる

- こまめにふきんで水拭きするか、台所用合成洗剤(中性)を使います。
- 丸皿の表面に汚れが付着したときは、クリームクレンザーなどをつけて、丸めたラップでこすり落とすか、漂白剤に浸けておくと落としやすくなります。

- **欠けたり傷のついた丸皿は使用しない**
  お買いあげの販売店へご依頼ください。(有料)

仕様

電源	交流100V　50Hzまたは60Hz専用		
定格消費電力	1,310W		
発振周波数	2,450MHz		
高周波出力	700W※1・600W相当※1・500W相当・200W相当		
外形寸法※2	幅460mm×奥行350mm×高さ275mm		
庫内有効寸法	幅300mm×奥行335mm×高さ200mm		
ターンテーブル直径	270mm		
質量	約12kg	電源コードの長さ	約1.4m
区分名	A	年間待機時消費電力量	0.0kWh／年
電子レンジ機能の年間消費電力量	60.0kWh／年	年間消費電力量	60.0kWh／年

※1 定格高周波出力700W・600Wは、短時間高出力機能[15分間]であり、定格連続高周波出力は、500Wです。500Wへは、自動的に切り換わります。
※2 脚間寸法は、幅370mm、奥行230mm(脚の両サイドの寸法)
奥行の最大値は380mm(ハンドルから後面まで)

- 年間消費電力量(ｋWh／年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。区分名も法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容量の違いで分けています。
- 実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変化しますので目安としてご覧ください。
- 設置するときは、背面10cm以上、天面15cm以上、両側面4.5cm以上空間を設ける必要があります。
- コンセントに電源プラグを差した状態で、表示が消えている時の消費電力は、「0」Wです。
- 長期間運転しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

こんなときは

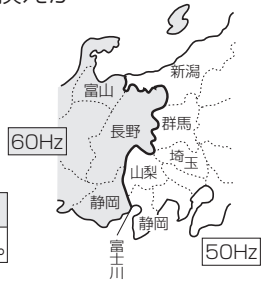
こんな場合	故障ではありません
加熱中にファンの音「ブーン」が大きくなったり、小さくなったりする また、加熱中にカチッと音がする	● 加熱をコントロールしているためです。
動かない 何も表示しない	● ドアをもう一度開閉してください。 ドアを閉めて、3分間放置すると電源が切れます。 (省エネ設計) 9 ページ
お知らせ音を消したい	●お知らせ音を消すことはできません。

転居されるときは

お買いあげの販売店にご相談ください。

転居前と電源周波数が異なる場合には、下記部品の取り換えが必要です。販売店にご相談ください。

取り換えが必要な部品
- 高圧コンデンサー
- 高圧トランス

取り換えにともなう費用
- 保証期間内は下記の通りです。

部品代	取り換え工料(および出張料)
無料(旧部品は引き換えとします)	費用については販売店にご相談ください。

● 保証期間外の費用については販売店にご相談ください。

長年ご使用の場合は商品の点検を！
こんな症状はありませんか？

- 電源プラグやコードが異常に熱くなる。
- 自動的に切れないときがある。
- コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。
- スタート操作をしても食品が加熱されない。
- ドアに著しいガタがある。
- 触れるとピリピリと電気を感じる。
- ドアや庫内に著しい変形がある。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

故障かな？ 修理を依頼される前にもう一度お調べください

こんな場合	確認してください
動かない 何も表示しない	● ドアをもう一度開閉してください。 ドアを閉めて、3分間放置すると電源が切れます。 (省エネ設計) 9 ページ ● 電源プラグが抜けていませんか？ ● ブレーカーが落ちていませんか？ ● ドアは、きちんとしまっていますか？
加熱中、ドアの下部に水滴が付いたり、落ちるときがある	● 食品から出た水分が水蒸気となり、ドアに付着したものです。ふきんで拭き取ってください。
火花が出る	● 金・銀模様のある容器を使用していませんか？ ● 庫内壁面に金属(アルミホイル)が触れていませんか？ ● 食品カスなどが付着していませんか?
加熱中に電源がすぐ切れる (ブレーカーが切れる)	● 電気の容量を超えていませんか？(仕様参照 19 ページ) 販売店にご相談ください。
丸皿が回転しない	● 丸皿・回転ローラーは正しくセットされていますか？ ● 食器や容器が庫内壁面に触れていませんか？ ● 丸皿・回転ローラー・庫内底面が汚れていませんか？
丸皿が左右に回転する	● 調理開始のタイミングにより、右または左に回転します。 故障ではありません。
食品があたたまりにくい	● 食品が金属容器・アルミホイルなどでおおわれていませんか？ 8 ページ

こんな表示が出たら	エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。
C 番号	● 製品が故障している場合があります。 電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口に、表示の内容(C－番号)をご連絡ください。 23 ページ

保証とアフターサービス(よくお読みください)

修理を依頼されるときは

出張修理

1 「**故障かな?**」(21ページ) を調べてください。

2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。

3 お買いあげの販売店に次のことをお知らせください。

- 品名：電子レンジ
- 形名：(本書の表紙に記載の形名)
- お買いあげ日(年月日)
- 故障の状態 (具体的に)
- ご住所
  (付近の目印も合わせてお知らせください)
- お名前 ●電話番号 ●ご訪問希望日

この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

便利メモ

お客様へ…お買いあげ日・販売店名を記入されると便利です。

お買いあげ日	販売店名
年　月　日	電話(　　)　－

保証書(一体)

- **保証期間…お買いあげの日から1年間です。**

ただし、マグネトロンのみ2年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

※一般家庭用以外(例えば、業務用、車両・船舶への搭載)に使用された場合の故障・損傷など有料です。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は電子レンジの補修用性能部品を製品の製造打切後、8年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

保証期間中

- 修理に際しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

- 修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の料金です。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
ファクシミリ送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

※弊社では、確実なお客様対応のため、フリーダイヤル・ナビダイヤルサービスをご利用のお客様に「発信者番号通知」をお願いしています。発信者番号を非通知に設定されている場合は、番号の最初に「186」をつけておかけください。

メールでのお問い合わせなど【シャープサポートページ】

http://www.sharp.co.jp/support/ ■よくあるご質問などもパソコンから検索できます。

使用方法のご相談など【お客様相談センター】おかけ間違いのないようにご注意ください。

受付時間 （年末年始を除く）●月曜～土曜：9:00～18:00 ●日曜・祝日：9:00～17:00

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル
0120 - 078 - 178
携帯電話からは、ナビダイヤル
0570 - 550 - 449

■フリーダイヤル・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

電 話	FAX
06 - 6792 - 1582	06 - 6792 - 5993
〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72	

修理のご相談など【修理相談センター】おかけ間違いのないようにご注意ください。

受付時間 （年末年始を除く）●月曜～土曜：9:00～20:00 ●日曜・祝日：9:00～17:00

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル
0120 - 02 - 4649
携帯電話からは、ナビダイヤル
0570 - 550 - 447

■フリーダイヤル・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

	電 話	FAX
東日本地区	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221

持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口(サービスセンター／テクニカルセンター)でも承っております。

受付時間 （祝日など弊社休日を除く） ●月曜～土曜：9:00～17:40 ただし、沖縄地区は月曜～金曜：9:00～17:40

地区	窓口	電話	住所
北海道	札 幌	011-641-4685	〒063-0801 札幌市西区二十四軒1条7-3-17
東北	仙 台	022-288-9142	〒984-0002 仙台市若林区卸町東3-1-27
関東	宇都宮	028-637-1179	〒320-0833 宇都宮市不動前4-2-41
関東	東東京	03-5855-0432	〒114-0012 北区田端新町2-2-12
関東	横 浜	045-753-4647	〒235-0036 横浜市磯子区中原1-2-23
中部	静 岡	054-344-5781	〒424-0067 静岡市清水区鳥坂1170-1
中部	名古屋	052-332-2623	〒454-0011 名古屋市中川区山王3-5-5
中部	金 沢	076-249-2434	〒921-8801 野々市市御経塚4-103
近畿	京 都	075-672-2378	〒601-8102 京都市南区上鳥羽菅田町48
近畿	神 戸	078-452-7009	〒658-0025 神戸市東灘区魚崎南町4-12-6
近畿	大 阪	06-6794-5611	〒547-8510 大阪市平野区加美南3-7-19
中国	広 島	082-874-8149	〒731-0113 広島市安佐南区西原2-13-4
四国	高 松	087-823-4901	〒760-0065 高松市朝日町6-2-8
九州	福 岡	092-572-4652	〒812-0881 福岡市博多区井相田2-12-1
沖縄	那 覇	098-861-0866	〒900-0002 那覇市曙2-10-1

「宅配業者引き取りサービス」のご案内

※サービスエリア：日本国内地域。ただし、沖縄県を除く。

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル **0120 - 02 - 4649**
携帯電話からは、ナビダイヤル **0570 - 550 - 447**

ご転居やご贈答品などで、お買いあげの販売店に修理が依頼できない場合や、上記窓口にお持込みできない場合に、お電話で依頼いただきますと、当社指定の宅配業者がお客様のご都合の良い日時にご自宅に訪問してお預かりし、弊社で修理完了後ご自宅までお届けするサービスです。

■ご利用料金： 保証期間内は無料です。（保証書記載の「保証規定」に準じます。保証期間内でも有料になる場合があります。）
保証期間外は修理料金(修理内容により異なります)と運送費1,000円＋梱包資材費＋代引き手数料がかかります。

■お引き取りの時間は次の時間帯よりお選びいただけます。

午前中	12:00～14:00	14:00～16:00	16:00～18:00	18:00～21:00

※交通事情などの理由により、ご指定の時間にお伺いできない場合がございます。

●お電話は番号をよくお確かめのうえ、お間違いのないようにおかけください。
●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2013.02)

電子レンジ RE-TS1

お問い合わせ先

お問合わせの前にもう一度「故障かな?」(21ページ)をご確認ください。

メールでのお問い合わせなど
【シャープサポートページ】

シャープ お問い合わせ 検索

http://www.sharp.co.jp/support/

使用方法のご相談など
【お客様相談センター】

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル **0120-078-178**

携帯電話からは、ナビダイヤル **0570-550-449**

修理のご相談など
【修理相談センター】

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル **0120-02-4649**

携帯電話からは、ナビダイヤル **0570-550-447**

※非通知設定の電話は、最初に「186」をつけておかけください。詳しくは、取扱説明書23ページをご覧ください。

シャープ株式会社

本　社　〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
健康・環境システム事業本部　〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

Printed in Thailand
TINSJA389WRRZ 13C− (TH) ②

取扱説明書